

# EVOLITE

**EFICIENTE, FUNCIONAL, ESENCIAL**



**rational**  
PRODUCTION



# EVOLITE PRESTACIONES

## MODALIDADES DE DISTRIBUCIÓN

Las modalidades de distribución que pueden activarse con EVOLITE son dos: la distribución en movimiento (A), que se realiza habitación por habitación y es ideal para estructuras como hospitales, clínicas y residencias; y la distribución en parada (B), indicada para las salas comunes de hospitales, clínicas, residencias, comedores escolares y empresariales, así como para servicios de catering.

### 1. Carga

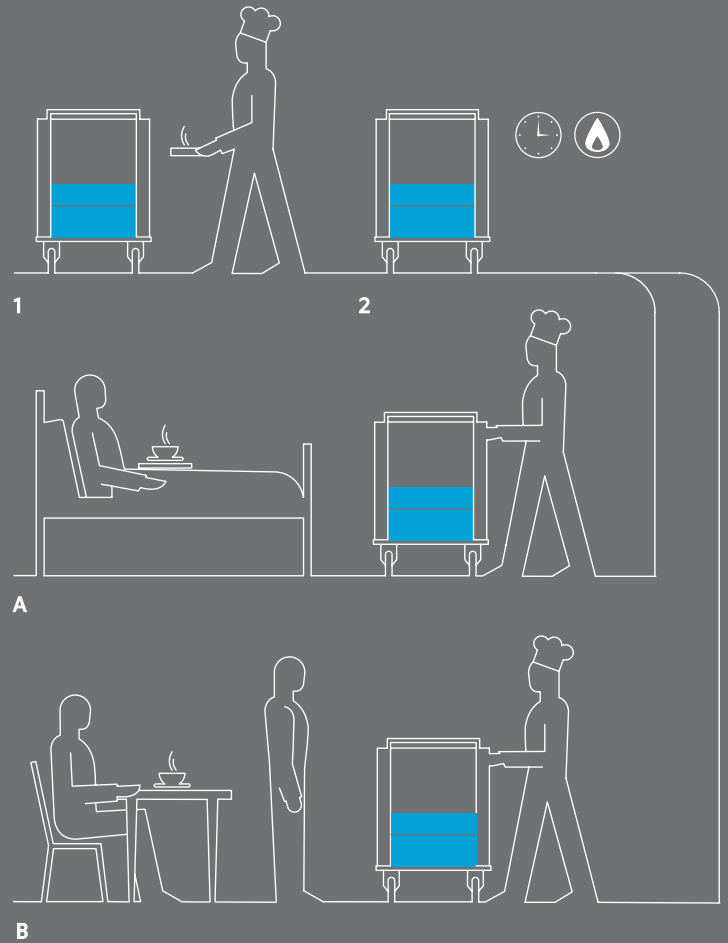
### 2. Activación: Mantenimiento

#### A. Distribución en movimiento:

Hospitales  
Clínicas  
Residencias

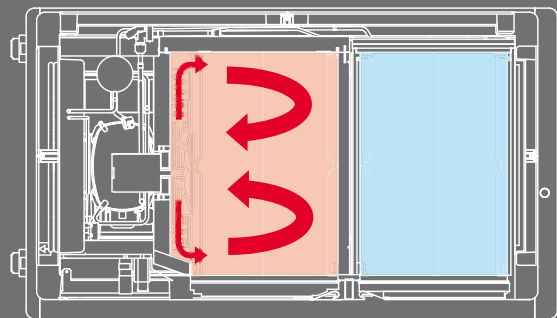
#### B. Distribución en parada:

Hospitales  
Clínicas  
Residencias  
Comedores escolares  
y empresariales  
Servicios de catering



## RESULTADOS DE CALIDAD

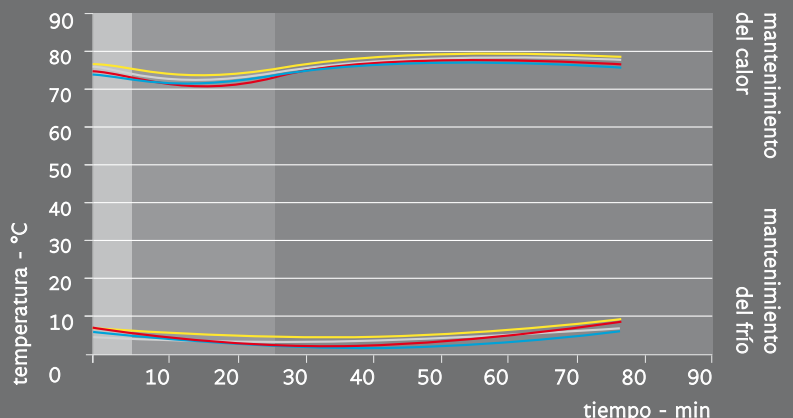
Gracias al estudio exhaustivo sobre el flujo interno del aire, EVOLITE permite obtener un suave mantenimiento que evita estresar los alimentos, conservando sus propiedades organolépticas.



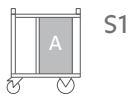
## MANTENIMIENTO TÉRMICO

El óptimo aislamiento y el diseño inteligente de los compartimentos internos ofrecen un mantenimiento térmico constante en el tiempo, para garantizar una mayor seguridad en cualquier situación.

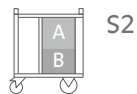
- 0-5 min | Llenado
- 5-25 min | Ciclo térmico
- 25-90 min | Mantenimiento



# EVOLITE SMALL



S1



S2

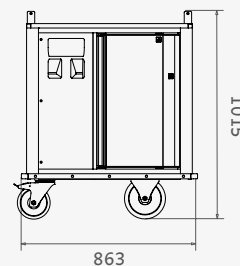
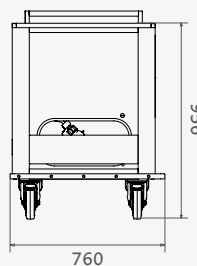


## CONFIGURACIÓN S1

COMPARTIMENTO		CAPACIDAD	POTENCIA (230 V)
A		8x GN1/1 70h	1900 W

## CONFIGURACIÓN S2

COMPARTIMENTO		CAPACIDAD	POTENCIA (230 V)
A		4x GN1/1 70h	1800 W
B		3x GN1/1 70h	



COMPARTIMENTO CALIENTE



COMPARTIMENTO FRÍO

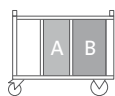


COMPARTIMENTO NEUTRO

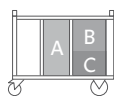


COMPARTIMENTO CALIENTAPLATOS

# EVOLITE LARGE



L2A L2B L2C



L3

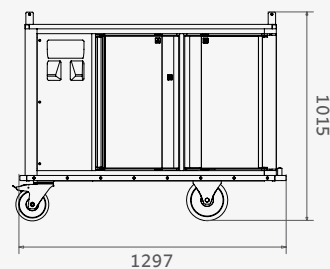
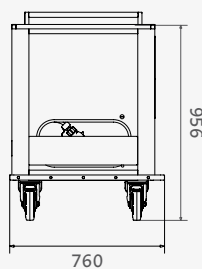


CONFIGURACIÓN L2A			
COMPARTIMENTO		CAPACIDAD	POTENCIA (230 V)
A		8x GN1/1 70h	1900 W
B		8x GN1/1 70h	

CONFIGURACIÓN L2B			
COMPARTIMENTO		CAPACIDAD	POTENCIA (230 V)
A		8x GN1/1 70h	2250 W
B		8x GN1/1 70h	

CONFIGURACIÓN L2C			
COMPARTIMENTO		CAPACIDAD	POTENCIA (230 V)
A		8x GN1/1 70h	2250 W
B		8x GN1/1 70h	

CONFIGURACIÓN L3			
COMPARTIMENTO		CAPACIDAD	POTENCIA (230 V)
A		8x GN1/1 70h	2650 W
B		4x GN1/1 70h	
C		3x GN1/1 70h	



# EVOLITE CARACTERÍSTICAS

PLANO CALENTADO (opcional)	
TALLA	POTENCIA (230 V)
Small	375 W
Large	750 W



**PANTALLA** Indica la temperatura efectiva del compartimento y la temperatura programada.

**INTERRUPTOR** de encendido/apagado para eventual superficie caliente y compartimento calienta platos.



## MANTENIMIENTO

Mantiene los alimentos calientes y fríos a la temperatura correcta según la normativa HACCP.



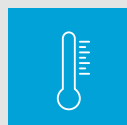
## AUSENCIA DE AGUA

Ningún riesgo de dispersión de líquidos en el lugar de uso ni de contacto con agua hirviendo para el operador.



## VENTILACIÓN

El sistema de convección permite alcanzar rápidamente la temperatura deseada.



## PRECISIÓN

Control de las temperaturas efectivas en los compartimentos a través de la pantalla electrónica.



## ERGONOMÍA

Estudiada tanto para el operador como para el usuario.



## PROTECCIÓN

Parachoques perimetral para protección total de las puertas incluso cuando están abiertas.



## HIGIENE

Diseño lineal, ángulos redondeados.

# ACCESORIOS



## SUPERFICIE DE APOYO LATERAL

Puede instalarse una superficie lateral en el carro para ampliar la superficie de apoyo.



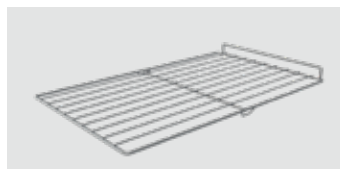
## SUJETABANDEJAS Y EXPOSITORES

Útiles para bloquear los recipientes sobre la superficie de trabajo de EVOLITE.



## BANDEJAS Y TAPAS

Con EVOLITE puede suministrarse una gama completa de bandejas Gastronorm y sus relativas tapas.



## REJILLAS

FORMATO	DIMENSIONES
GN 1/1	530x325 mm

Para apoyar platos o recipientes desechables en el interior de los compartimentos EVOLITE.

# DATOS TÉCNICOS

## EVOLITE

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR	
Dimensiones	mm	SMALL 863x760x956	LARGE 1297x760x956
Diámetro ruedas	mm	FIJAS 160 - GIRATORIAS 200	
Grado de protección		IPX5	
Temperatura mínima compartimento frío	°C	-3	
Temperatura máxima compartimento caliente	°C	120	
Temperatura máxima compartimento calentaplatos	°C	120	
Temperatura ambiente de trabajo	°C	de 5 a 38°C	
Gas instalación frigo		R134a	

## ESTÁNDARES ELÉCTRICOS

230V 16A 1F+N+T

## DESCRIPCIÓN PRODUCTO

Aplicación	Carro multiporción para distribución de comidas.
Externo	Panel de mandos: para la programación y el uso del equipo, está realizado en ABS con interruptores luminosos y termostatos con pantalla táctil. Cárteres laterales: en HPL y ABS termoformado. Manijas de empuje: ergonómicas y en posición protegida de los choques. Chasis: de aluminio tratado con oxidación anódica de alto espesor. Parachoques perimetral: de polietileno de alta densidad. Superficie de trabajo: en acero inoxidable AISI 304 configurable por encargo en versión caliente.
Interno	Cámaras: de acero inoxidable con amplios radios de plegado y uniones de superficies para facilitar la limpieza. Cárter cubreventilador y soportes de bandejas: en acero inoxidable, fácilmente extraíbles y lavables.
Puertas	Constituidas por un marco de aluminio, un panel externo de HPL, uno central de material aislante y uno interno de acero inoxidable. Guarniciones de silicona fácilmente extraíbles. Ángulo de apertura: una puerta a 270°, una puerta a 180°. Cierre automático con mecanismo incorporado en el perfil para evitar choques y roturas. Completamente protegidas contra impactos incluso cuando están abiertas.
Materiales	Acero inoxidable AISI 304, aluminio, material sintético.

# rational PRODUCTION

## **RATIONAL PRODUCTION srl**

---

Via L. Galvani, 7/H  
24061 Albano S. Alessandro (BG) Italy  
T. +39 035.452.1203  
F. +39 035.452.1983  
info@rationalproduction.com  
**www.rationalproduction.com**